

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Ikan Gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu komoditas jenis ikan air tawar yang hidup didaerah rawa-rawa maupun sungai yang memiliki nilai ekonomis tinggi dengan harga jual percentimeters dari panjang tubuhnya dan sangat bermanfaat dalam dunia medis dan industri. Ikan Gabus memiliki kandungan nutrisi yang baik terutama albumin. Menurut Yanti (2014) bahwa kandungan albumin ikan Gabus dimanfaatkan bagi tubuh manusia untuk mengatasi berbagai macam penyakit seperti kekurangan jumlah protein. Dalam hal ini, ikan Gabus diperlukan jumlah yang sangat banyak sehingga ikan gabus yang telah dapat didomestikan perlu dipacu perkembangannya dengan cara pembenihan ikan gabus.

Salah satu kendala dalam pembenihan ikan Gabus mahal biaya produksi pakan karena keterbatasan pakan alami di alam yang tidak dapat mengoptimalkan jumlah konsumsi pakan dan nilai *feed conversion ratio* benih ikan Gabus. Menurut Hidayat, dkk (2013) bahwa terbatasnya pakan alami untuk benih ikan gabus akan terjadi persaingan dalam mendapatkan makanan. Sehingga untuk mengatasi mahal biaya produksi pakan alami untuk benih ikan gabus dapat mengganti pakan buatan secara keseluruhan berupa pakan bentuk cake sebagai makanan alternatif untuk benih ikan gabus.

Pakan bentuk cake merupakan pakan buatan yang dibuat dengan formulasi dengan campuran-campuran bahan baku pakan dan diolah sesuai kebutuhan ikan. Nilai nutrisi pakan dapat dilihat dari komposisi gizinya seperti:

protein, lemak, serat kasar, karbohidrat, vitamin dan mineral. Maka dalam pembuatan formulasi pakan bentuk cake perlu diperhatikan kandungan proteinnya yang berasal dari hewani sebagai bahan baku alternatif.

Daging Ikan layang (*Decapterus* sp.) dapat dijadikan sebagai bahan baku hewani karena memiliki kandungan kimia yang terdiri dari yaitu air 66-84%, protein 15-24%, lemak 0,1-22%, Karbohidrat 1-3% dan bahan organik 0,8-24% (Abdillah, 2006). Harga yang ekonomis dan kandungan nutrisinya tinggi membuat daging ikan layang sangat baik untuk dijadikan bahan baku hewani alternatif untuk meningkatkan protein pakan dalam pembuatan pakan bentuk cake sebagai makanan benih ikan Gabus. Berdasarkan nilai nutrisi pakan cake maka perlu dilakukannya penelitian tentang pengaruh pemberian pakan ikan bentuk cake terhadap jumlah konsumsi pakan dan konversi pakan benih ikan Gabus.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

- 1) Bagaimana pengaruh pemberian pakan ikan bentuk cake terhadap jumlah konsumsi pakan dan FCR (*feed conversion ratio*) benih ikan Gabus (*Channa striata*)?
- 2) Berapa presentase pemberian pakan ikan bentuk cake yang terbaik terhadap jumlah konsumsi pakan dan FCR (*feed conversion ratio*) benih ikan Gabus (*Channa striata*)?

### 1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan :

- 1) Untuk mengetahui pengaruh pemberian pakan ikan bentuk cake terhadap jumlah konsumsi pakan dan FCR (*feed conversion ratio*) benih ikan Gabus (*Channa striata*).
- 2) Untuk mendapatkan presentase pemberian pakan ikan bentuk cake yang terbaik terhadap jumlah konsumsi pakan dan FCR (*feed conversion ratio*) benih ikan Gabus (*Channa striata*).

### 1.4 Manfaat penelitian

Melakukan penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada penulis dan masyarakat mengenai bahan baku pakan cake sebagai substitusi untuk mengganti pemberian pakan alami sehingga dapat menekan biaya produksi pakan sehingga dapat meningkatkan produksi dan pendapatan bagi pembudidaya ikan.

### 1.5 Hipotesis Penelitian

H<sub>0</sub> : Diduga pemberian pakan ikan bentuk cake tidak berpengaruh terhadap terhadap jumlah konsumsi pakan dan FCR (*feed conversion ratio*) benih ikan Gabus (*Channa striata*).

H<sub>1</sub> : Diduga pemberian pakan ikan bentuk cake berpengaruh terhadap terhadap jumlah konsumsi pakan dan FCR (*feed conversion ratio*) benih ikan Gabus (*Channa striata*)